



MARQUE: ROWENTA
REFERENCE: OC385800 GOURMET
CODiC: 4247582



NOTICE

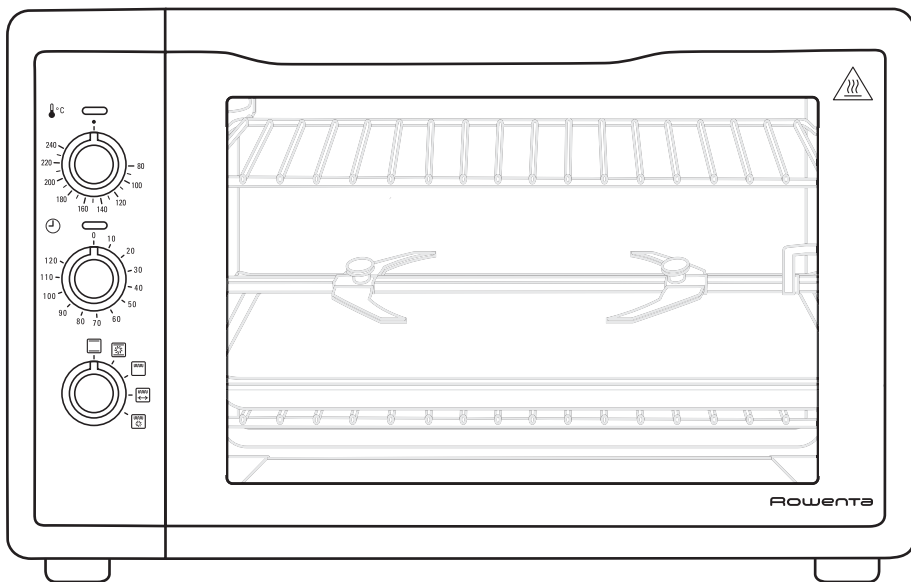


Rowenta®

FR

NL

DE



FRANÇAIS

SOMMAIRE

INTRODUCTION

- 1 • Gamme gourmet de Rowenta 4

DESCRIPTION

4






UTILISATION GÉNÉRALE

- 1 • Caractéristiques 6
- 2 • Avant la première utilisation 6
- 3 • Utilisation 6
- 4 • Conseils et caractéristiques 7

CONNAÎTRE VOTRE FOUR

- 1 • Thermostat 7
- 2 • Minuterie 7
- 3 • Sélecteur de fonction 8
- 4 • Grille réversible 8
- 5 • Eclairage intérieur 8

LES FONCTIONS DE VOTRE FOUR

- 1. Convection naturelle (ou four traditionnel)  8
- 2. Chaleur pulsée  9
- 3. Grill  9
- 4. Tournebroche  9
- 5. Grill ventilé  10

TABLEAUX DE CUISSON

- 1 • Cuisson plat unique 10
- 2 • Cuissons simultanées 12

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- 1 • Consignes 12
- 2 • Maintenance 12

GARANTIE

13

NEDERLANDS

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING

- 1 • Oven assortiment van Rowenta 16

BESCHRIJVING











16

ALGEMEEN GEBRUIK

- 1 • Eigenschappen 20
- 2 • Vóór het eerste gebruik 20
- 3 • Gebruik 20
- 4 • Adviezen en eigenschappen 21

VERTROUWD RAKEN MET UW OVEN

- 1 • Thermostaat 21
- 2 • Timer 21
- 3 • Functiekeuze 22

4 • Omkeerbaar rooster	22
5 • Binnenverlichting	22
DE OVENFUNCTIES	
1 • Natuurlijke convectie (traditionele ovenfunctie) 	22
2 • Hetelucht met boven- en onderwarmte 	23
3 • Grill 	23
4. Braadspit 	23
5. Circulatiegrill 	24
BEREIDINGSTABEL	
1 • Bereiding één schotel	24
2 • Gelijktijdige bereiding	25
SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD	
1 • Instructies	26
2 • Onderhoud	26
GARANTIE	
DEUTSCH	
INHALTSÜBERSICHT	
EINFÜHRUNG	
1 • Die Produktserie „Gourmet“ von Rowenta	28
BESCHREIBUNG	
ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE	
1 • Eigenschaften	32
2 • Vor der ersten Inbetriebnahme	32
3 • Betrieb	32
4 • Ratschläge und Hinweise	33
MACHEN SIE SICH MIT IHREM OFEN VERTRAUT	
1 • Temperaturregler	33
2 • Zeitschaltuhr	33
3 • Funktionswahlschalter	34
4 • Beidseitig verwendbarer Backrost	34
5 • Innenbeleuchtung	34
DIE FUNKTIONEN IHRES OFENS	
1 • Natürliche Konvektion (Ober- und Unterhitze) 	34
2 • Umluft 	35
3 • Großflächengrill 	35
4. Drehspieß 	35
5. Umluft-Grill 	36
GARZEITEN	
1 • Zubereitung nur eines Gerichts	36
2 • Gleichzeitige Zubereitung	37
REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG	
1 • Anweisungen	38
2 • Instandhaltung	38
GARANTIE	

INTRODUCTION

1 • Gamme gourmet de Rowenta

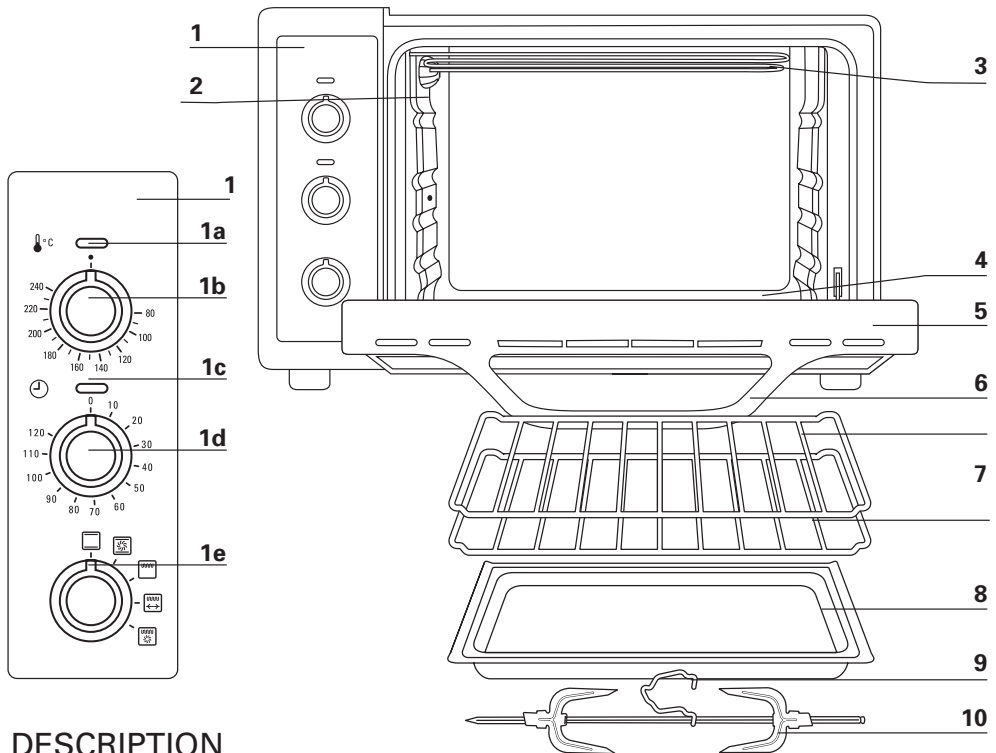
Ce four ROWENTA a été conçu pour vous simplifier la vie tout en vous apportant une qualité de cuisson optimale adaptée à chacun de vos besoins.

Un four puissant, solide, esthétique. Des cuissons saines, rôties ou moelleuses. Une utilisation facile, quotidienne, rapide.

Cette gamme de fours a été particulièrement étudiée pour vous apporter un véritable confort d'utilisation ainsi qu'une sécurité optimale.

La notice détaillée ci-après vous permettra de découvrir en toute simplicité toutes les fonctionnalités de ces fours, ainsi que de nombreux conseils culinaires qui vous guideront au quotidien.

Savoureuses dégustations !



DESCRIPTION

- | | |
|--|---|
| 1 Panneau de commande | 2 Eclairage intérieur |
| a Voyant lumineux du thermostat | 3 Résistance supérieure rabattable |
| b Thermostat | 4 Sole lisse |
| c Voyant lumineux de minuterie | 5 Porte double-parois |
| d Minuterie | 6 Poignée |
| e Sélecteur de fonction : | 7 Grille réversible (x2) |
| - convection naturelle (four traditionnel) | 8 Plat lèche-frite |
| - chaleur pulsée | 9 Support tournebroche |
| - grill | 10 Tournebroche |
| - tournebroche | |
| - grill ventilé | |


PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

- **Prenez le temps de lire toutes les instructions.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger *.

*Sauf si cordon amovible.

- Lors de l'utilisation la face arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.

- Le symbole  signifie : Attention, surface chaude

- Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre de votre four.

- Nettoyage de l'appareil : la grille (et/ou autres pièces amovibles) peuvent être nettoyées avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide ou un chiffon.

- La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour l'éclairage des locaux (selon modèle).

- N'utilisez pas l'appareil si :

- celui-ci a un câble défectueux ou endommagé,
- l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.


Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.

- Débranchez l'appareil dans le cas d'un nettoyage important, pour le changement de l'ampoule et en cas d'orage.

- N'enlevez pas les boutons de commande du tableau de bord lors de son nettoyage.

- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous même; faites appel à un Centre Service Agréé.

- L'appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 mètres.

 • Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C.
- Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
- Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille).
- Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure. Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre (16A).
- Ne laissez pas le câble pendre ou toucher les parties chaudes du four.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.
- Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse des vitres. Celles-ci sont en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
- Ne déposez jamais de plats sur la vitre de votre four lorsqu'elle est ouverte.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte. Étouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, grille, objets, plats chauds en fin de cuisson...).
- Ne mettez pas de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou dégrader le plan de travail.
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.

GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

UTILISATION GÉNÉRALE

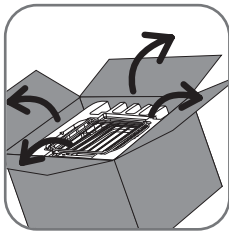
1 • Caractéristiques

ATTENTION Le poids net de l'appareil est de 15 kg, le placer sur une surface capable de supporter ce poids.

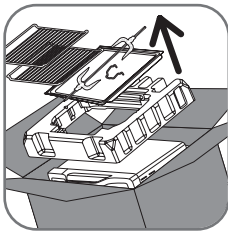
2 • Avant la première utilisation

2.1 • Déballage (RAPPEL)

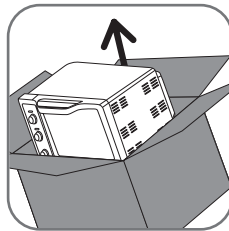
Déballer votre four suivant la procédure :



Déscotcher et ouvrir les rabats.



Retirer les grilles, retirer le calage supérieur, retirer le plat lèche-frite, le tournebroche et le support broche.



Sortir le four à **2 personnes sans prendre par la poignée.**

Conservez votre bon de garantie. Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez-le soigneusement.

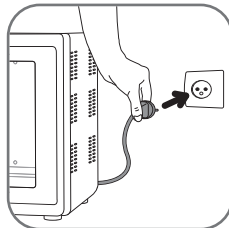
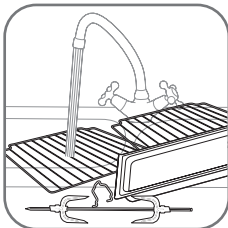
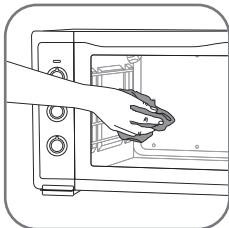
Vérifiez que l'appareil ne soit pas endommagé. Si oui, contactez immédiatement le vendeur ou le service après-vente.

Mettez votre four sur une surface stable. Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four.

L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à une station service agréée.

3 • Utilisation

3.1 • Mise en place



Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées ainsi que l'intérieur du four avec une éponge humide additionnée de détergent doux afin d'éliminer tous résidus issus de la fabrication. Bien sécher. Fermez la porte. Déroulez le câble et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre. Placez la face arrière de l'appareil contre un mur.

Votre four n'a pas été conçu pour être encastré.

3.2 • Première utilisation à vide

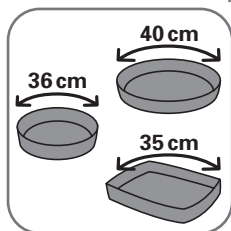
Faites fonctionner votre four à vide (sans accessoire à l'intérieur) afin d'éliminer tout résidu de fabrication et odeur de neuf.

- Sélectionnez le mode "convection naturelle".
- Réglez le thermostat du four sur 240°C.
- Réglez la minuterie et faites fonctionner votre four entre 40 et 60 minutes.

IMPORTANT Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.

4 • Conseils et caractéristiques

4.1 • Pour choisir plats et moules



Tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

- Pour un plat rond, le diamètre ne doit pas excéder 36 cm.
- Pour un plat ovale il ne doit pas excéder 40 cm et peut être placé en diagonale.
- Pour un plat rectangulaire, il ne doit pas excéder 35 cm et peut être placé en diagonale.

4.2 • Pour les rôtis de viandes et de volailles

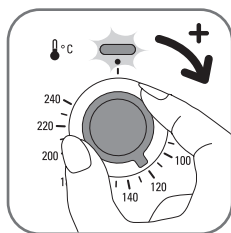
Utilisez des plats à bords hauts (5 cm minimum) afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.

4.3 • Pour les pâtisseries

Utilisez de préférence des plats avec revêtement anti-adhésif qui facilite le démoulage.

CONNAÎTRE VOTRE FOUR

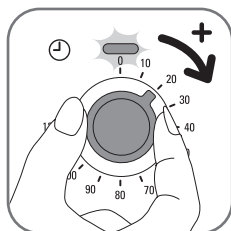
1 • Thermostat



Il permet de régler la température de 80°C à 240°C environ. Vous pouvez modifier vos réglages en cours de cuisson.

Un voyant s'allume lorsque la préchauffe est accomplie.

2 • Minuterie



Dès que vous activez la minuterie et que le thermostat est enclenché, le four fonctionne.

Elle permet de régler le temps de cuisson.

Lorsque le temps programmé est écoulé, elle sonne et le four s'arrête automatiquement.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en ramenant la minuterie sur zéro.

IMPORTANT Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré. Un voyant rouge vous indique que votre four est en fonctionnement.

3 • Sélecteur de fonction

3.1 • Descriptif des fonctions



Convection naturelle (ou four traditionnel) : la chaleur est générée par les résistances supérieure et inférieure du four : ce mode de cuisson traditionnel est adapté pour les cuissons de viandes, poissons et desserts.



Chaleur pulsée : pour une répartition homogène de la chaleur, et la cuisson simultanée de plusieurs plats.



Gril (résistance supérieure) : la chaleur est générée par la résistances supérieure du four : il permet des cuissons gril / barbecue traditionnelles, mais aussi le gratinage de vos plats.



Cuisson Tournebroche : pour une cuisson au tournebroche de toutes vos viandes et volailles. Ce mode de cuisson allie gril et tournebroche afin de réaliser des cuissons saines, sans graisse, tout en préservant la saveur et le moelleux de vos viandes.



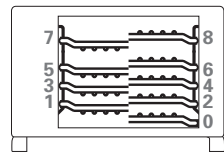
Gril ventilé : la combinaison du gril et de la chaleur pulsée permet une diffusion de la chaleur optimale dans l'espace de cuisson. Ce mode est particulièrement recommandé pour la cuisson des frites, pour un résultat croustillant.

3.2 • Sélection des modes de cuisson

Selon les aliments à cuire, votre four offre des types de cuisson adaptés. Pour sélectionner un type de cuisson, positionnez le sélecteur sur la fonction désirée.

Les tableaux des temps de cuisson vous indiquent la fonction à utiliser.

4 • Grille réversible



Vous pouvez placer la grille à 4 hauteurs différentes, en la retournant vous obtenez 4 niveaux supplémentaires.

Les tableaux des temps de cuisson vous indiquent la position à utiliser.


IMPORTANT Privilégiez les positions 2, 4 et 6 pour les plats lourds.

5 • Eclairage intérieur

Pour surveiller facilement la cuisson de vos plats, votre four est éclairé de façon permanente dès qu'il est en fonctionnement (minuterie activée).

LES FONCTIONS DE VOTRE FOUR

1 • Convection naturelle (ou four traditionnel)

- Placez la grille à la hauteur souhaitée.
- Disposez le plat avec les aliments dans le four et fermez la porte.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position four .
- Réglez le thermostat à la température désirée.
- Réglez la minuterie : pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.
- Le four chauffe.


En fin de cuisson :

Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.

Sinon ramenez la minuterie sur zéro.

IMPORTANT Ne posez pas de plat directement sur la sole.


2 • Chaleur pulsée

- La cuisson en chaleur tournante assure une diffusion homogène de la température. Posez vos plats au centre des grilles.
- Fermez le four.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position chaleur tournante .
- Réglez le thermostat à la température désirée.
- Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton réglage jusqu'à obtention du temps désiré. L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson commence.

Pour certaines préparations nous vous recommandons de :

- contrôler la cuisson et ne pas manger des aliments frits s'ils sont brûlés.
- préférer une friture légèrement dorée, notamment pour les frites cuites dans votre four et avoir un régime équilibré et varié comportant beaucoup de fruits et légumes.

3 • Gril

- Placez la grille en position haute.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position gril .
- Placez les aliments sur la grille au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance supérieure tout en gardant une distance minimum de 20 mm.
- Introduisez un plat avec un peu d'eau sur la deuxième grille en position basse pour recueillir la graisse ou le jus de cuisson.
- Fermer la porte.
- Réglez le thermostat à la température désirée.
- Réglez la minuterie : pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.
- Le gril fonctionne.
- A mi-cuisson, retournez les aliments à griller.

En fin de cuisson :

Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement. Sinon ramenez la minuterie sur zéro.

IMPORTANT Pour des résultats de cuisson optimisés, en mode gril, le thermostat doit être positionné sur 240°C et la porte doit être fermée.

4 • Tournebroche

- Pour installer le tournebroche, mettez en place le support de la broche dans les trous de la paroi.
- Glissez une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur) et vissez pour la bloquer.
- Ficelez viandes et volailles avant de les embrocher, puis glissez la seconde fourchette, pointe toujours vers l'intérieur et aussi loin que possible pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue.
- Dévissez si nécessaire la première fourchette pour recentrer la pièce sur la broche et bloquez les 2 fourchettes.
- Retirez la grille.
- Introduisez l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi gauche du four et engagez-la à fond.
- Positionnez l'autre extrémité de la broche dans le support broche.
- Introduisez le lèche-frite dans le four en position basse.
- Fermez la porte.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position tournebroche.
- Réglez le thermostat à la température désirée.

- Réglez la minuterie : pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.

En fin de cuisson :

Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
Sinon ramenez la minuterie sur zéro.

Ouvrez la porte complètement.

A l'aide d'un gant de cuisson, tirez la broche pour la dégager de l'orifice de l'axe d'entraînement.
Sortez l'ensemble du four.

IMPORTANT pour des résultats de cuisson optimisés, en mode tounebroche, le thermostat doit être positionné sur 240°C et la porte doit être fermée.

IMPORTANT Lors de certain type de cuisson, il peut y avoir un dégagement de vapeur par la porte du four : ce phénomène est tout à fait normal.

5 • Gril ventilé

- Placez la grille en position 4.
- Déposez le plat avec les aliments dans le four, en veillant à ce que les aliments ne se chevauchent pas puis fermez la porte.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position gril ventilé.
- Réglez le thermostat à la température désirée.
- Réglez la minuterie : pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.
- Le four chauffe.







En fin de cuisson :



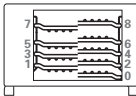




















Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
Sinon ramenez la minuterie sur zéro.

TABLEAUX DE CUISSON



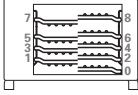












Les temps de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif. Il peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire.

1 • Cuisson plat unique

Plats cuisinés	Fonction du four	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Préchauffage en min.	Position de la grille
Rôti de porc (1 kg)		180°C	96 min	-	2 
Quiche Lorraine		200°C	33 min	-	4 
Frites surgelées 300 g		220°C	15 min	10	4 

Plats cuisinés	Fonction du four	Température en °C 	Temps de cuisson en min. 	Préchauffage en min.	Position de la grille 
Tomates farcies		190°C	45 min	-	2 
Poulet 1,5 Kg		240°C	90 min	-	1 
Endives au jambon (x6)		200°C	35 min	-	3 
Gratin dauphinois		180°C	50 min	-	3 
Pizza surgelée		200°C	13 min	10	4 
Soufflé au fromage		170°C	60 min	10	2 
Tarte aux pommes		210°C	30 min	10	3 
Gâteau mousseline		180°C	24 min	10	2 
Clafoutis		200°C	40 min	-	4 
Tarte Tatin		190°C	25 min	-	4 

2 • Cuissons simultanées

Plats cuisinés	Fonction du four	Température en °C 	Temps de cuisson en min. 	Préchauffage en min.	Position de la grille 
Gratin Rôti de porc		230°C	45 min 60 min	-	5  1 
Tomates farcies Tartes		210°C	45 min 50 min	-	5  1 
Tarte aux pommes Filet de cabillaud		220°C	40 min 25 min	-	5  1 
Quiche aux courgettes Pavés de saumon		200°C	45 min 20 min	-	5  1 

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

1 • Consignes

Il est recommandé de nettoyer le four après chaque utilisation pour éviter de carboniser les particules grasses à l'intérieur du four.

La porte de votre four est à double-parois : celle-ci a été conçue pour ne pas nécessiter d'entretien particulier : il vous est cependant possible de démonter la vitre intérieure en cas de coulures entre les deux vitres.

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

Avant tout entretien ou nettoyage, laissez refroidir le four.

Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

Ne pas utiliser de produits d'entretien spécifiques pour métaux (inox, cuivre...).

Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées avec une éponge humide additionnée de détergent doux .

N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.

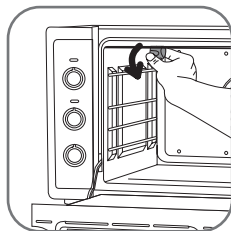
La résistance supérieure est rabattable mais non amovible. Ne forcez jamais pour manipuler la résistance.

Le four est équipé d'une sole lisse émaillée et de parois anti-adhésives que vous pouvez nettoyer avec de l'eau savonneuse.

Tous les accessoires (grilles, lèche-frites ...) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou peuvent être mis au lave-vaisselle.

2 • Maintenance

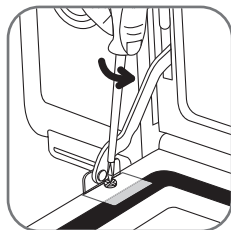
2.1 • Changement de l'ampoule intérieure



Pour remplacer l'ampoule :

- ⚠ **Débranchez le four** et laissez-le refroidir environ 1 heure.
- Tournez le hublot d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de détergent.
- Retirez l'ampoule et remplacez-la (15W - 220/230V 300°C).
- Bien sécher le hublot et le remettre en place.

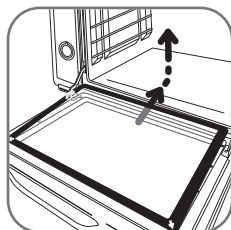
2.2 • Démontage de la vitre intérieure



Ouvrez la porte. Veillez à ce que celle-ci repose sur le plan de travail : pour cela, vous pouvez le cas échéant tourner votre four de 90°. Dévissez les 2 vis des brides au niveau des biellettes de support de porte.

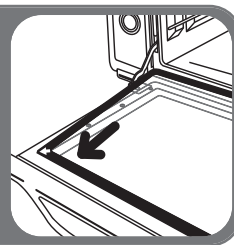
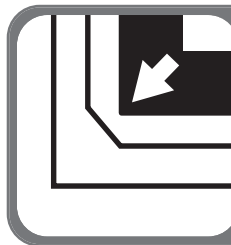
Retirez les deux brides.

ATTENTION Lors de la manipulation de la vitre, évitez tout choc sur la tranche du verre. En cas de choc important sur la tranche du verre, la vitre peut se casser par après.



La vitre intérieure doit se soulever d'elle-même en partie inférieure pour une meilleure préhension. La déplacer vers l'intérieur du four pour la dégager de ses encoches de maintien.

Retirez la vitre intérieure et la nettoyer (à l'eau additionnée de détergent). Vous avez alors accès à la face intérieure de la vitre extérieure. La nettoyer.



Remplacez la vitre intérieure (marquages côté intérieur de la porte). Attention à bien positionner la vitre : les coins **arrondis doivent être en bas** (vers l'articulation de la porte). Engagez les coins supérieurs en 1^{er} dans les encoches (voir les flèches).

Remettez les brides de fixation.
Revissez les vis sans trop serrer.

GARANTIE

- Cet appareil est uniquement réservé à un usage ménager et domestique ; en cas d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager la marque et la garantie est annulée.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait Rowenta de toute responsabilité.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.